Dolci

Mousse al Cioccolato, Mele e Granola Salata 7
Mousse al cioccolato, mele, granola salata

Crema Pasticcera, Crumble e Cioccolato Fondente 7
Crema pasticcera, crumble, scaglie di cioccolato fondente

Fresh juices

7

Detox Arancia, pompelmo, zenzero, limone

Chill Mela, cetriolo, limone, zenzero

Red Passion Barbabietola, arancia, mela, zenzero



Drinks

Acqua 500 ml (naturale-frizzante)	2
Birra Pils 330 ml	6
Birra Pale Ale 330 ml	6
Birra Double Ipa 330 ml	6,5

Coperto 1,5

Hai allergie o intolleranze? Avvisaci
I nostri ingredienti potrebbero essere stati congelati all'origine per garantirti la migliore qualità possibile.
Trovi tutte le informazioni sul libro unico degli allergeni.
Tutti i nostri prodotti sono di origine vegetale, durante la trasformazione o la produzione presso i nostri partners non possiamo escludere contaminazione con ingredienti di origine animale.

Cocktails 10

Giardì Tonic
Spritz Campari/Aperol
Americano

Aperitivo

Fave crunchy 2,5
Mandorle salate tostate 2,5

To share or not to share

Autumn Focaccia 7,5
Focaccia calda, salsa tonnata, radicchio, scorza di limone

Hummus 7
Ceci, tahina, limone, paprika e focaccia calda

Roasted Veg 6,5
Sedano rapa, zucca, radicchio, cavolfiore, kale, sesamo, olio evo

Not-ggets 9
Bocconcini vegetali, kimchi, salsa romesco ed erba cipollina

Kale Boost 6,5
Cavolo kale, melograno, cipolla crunchy, chutney ananas

Potato Salad 7
Patate dolci, kimchi, romesco, sesamo, cipollina

Mondegreen 6
Polpette di legumi, broccoli e patate con mayo alle erbe

Main courses

Che Gnocchi Autumn! 14,5
Gnocchi di patate, pesto di zucca, salsiccia vegetale,
tartufo, granella di nocciole tostate

Roasted Cauliflower 14,5
Cavolfiore arrosto, mix di quinoa, azuki,
lenticchie beluga, mayo alle erbe, cipolla crunchy

Purple Balls 15,5
Hummus di rapa rossa, Mondegreen,
mix di verdure di stagione, menta e melograno

Wild Mediterranean Bowl 13,5
Quinoa integrale, azuki, lenticchie beluga, zucca,
radicchio, cavolfiore, salsa miso, melograno, noci tritate, protein ragù

Che Steak! 22
Steak plant-based, patate dolci, radicchio,
broccoli, olio al rosmarino, salsa tonnata

Uao Burger – Double Cheese 17
Double Patty, bun, cheddar vegetale, cavolo viola,
salsa DCB, patate arrosto al rosmarino e mayo veg

Roots & Tubers 16,5
Sedano rapa, patate dolci, broccoli, miso sauce,
piada integrale e salsa tonnata